

おいしく炊ければコメも売れる

コメのうま味を最高に引き出すかまど風味のご飯釜

高級IH炊飯器でも再現できない極め炊き

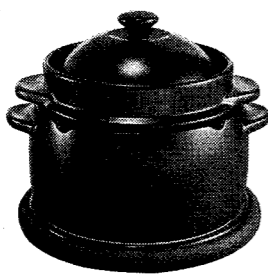
(どんな高級な炊飯器でも材質の問題で「赤子泣いてもフタ取るな」の最後の焼く蓄熱温度が保持できません)

セラミック

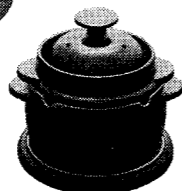
うま味の秘密は強火力2重釜

煮る 蒸す 焼く

この炊飯の極意を忠実に再現してもちもちもちりした粘りと甘味に富んだおいしいご飯を炊き上げますほんのりおコゲの風味もうまい!面倒な火加減が一切不要!誰でも簡単に美味ご飯が炊け、地震など災害にも威力を発揮します



3合釜(最大4合)
19,940円(税込)



1.5合釜(最大2合)
12,960円(税込)

ガス直火10分強加熱、20分放置の簡単炊飯

燃焼効率アップ新型発売

釜に富んだ分搦き米販売の救世主なんと7・5・3分搦きまでもちもちおいしいヘルシーご飯強火力がコメ表層の繊維質をも効果的に炊飯し粘りを引き出します分搦き米の拡販でコメ販売のレパートリーを広げましょう食味的に難のある低タンパク米も味が大幅に向上します一合少量炊飯も本当においしく炊けて団塊の世代にも最適です

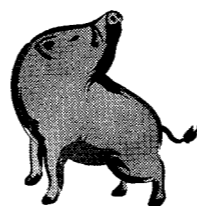
本紙読者の皆様に優待販売実施中!

FAX・メールなどでお申込み下さい

実際に試してみてもかまどご飯のうまさとお炊き方を体験しましょう炊き方は簡単、水加減はコメと同量の水(計量カップと同量の水)炊く時間は強火10分が基本(水蒸気が炊き出してから2~3分で消火)その後20分蒸らすだけ読者の皆様には本紙・食味係が炊飯相談を受け付けます

(株)商経アドバイス

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-8-13 アルトビル TEL 03-3862-7931
Eメール:syoukei@aw.wakwak.com http://www.syoukei.net FAX 03-3866-5047



初春

精米設備総合プラント設計施工

精米機のご相談は

国際精機株式会社

代表取締役社長 松下 良一

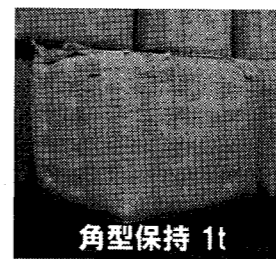
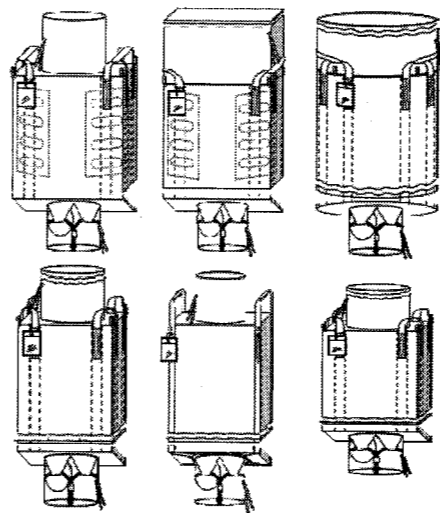
〒130-0011 東京都墨田区石原1-37-2
TEL(03)3625-1930 FAX(03)3626-1358
http://www.kokusaiseiki.com/

Well Liner™
www.iguchico.com

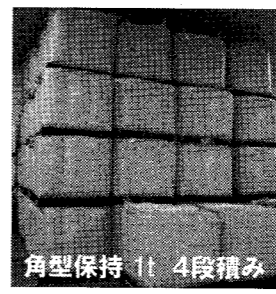
フレコン袋 1t・600kg・糠

JIS規格・食品衛生法 適合

サンプル無料提供中!



角型保持 1t



角型保持 1t 4段積み

- ◆ISO9001取得工場にて生産されます
- ◆PL保険対象品
- ◆段積み安定型有ります(角型保持タイプ)
- ◆特注規格・指定印刷も可能です
- ◆備蓄米・飼料用米・MA米・糠用・カー類

横浜から全国に発送します

お問い合わせ
見本請求は

株式会社井口

TEL 045-391-5524
info@iguchico.com

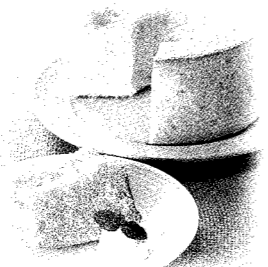
HANDYPACK 米粉

米粉倶楽部

FOOD ACTION NIPPON

個包装なので
手軽に、幅広い用途で
活用出来る米粉です。

秋田県産米を原料に使用しています。
パン・麺・洋菓子その他、天ぷら・から揚げ・
打ち粉などの揚げ物、たこ焼、お好み焼などの
惣菜用としてもご利用いただけます。



NIPPON 日本製粉株式会社 食品営業部門 食品素材部
〒102-0063 東京都千代田区麹町4-8 TEL (03)3511-5341 ホームページアドレスhttps://www.nippon.co.jp

ポーソー油脂の米油(こめあぶら)が、
毎日の食卓をさらに豊かに、おいしく進化させます。

米油のココがスゴイ!

1 クセがなく、
素材のよさを生かす!

原料は米ぬか。香ばしい風味はどんな料理にも良く合
い、素材を引き立てます。

2 油臭さも少なく、
からっと軽い仕上がり!

油酔いを起こす物質の
発生量が少ないので、
お料理中も快適です。



3 酸化に強く、
風味が長持ち!

米ぬか由来の抗酸化成分を
豊富に含むから、料理のお
いしさが長く保たれます。

4 米ぬかならではの
栄養素にも注目!!

米油には、ガンマーオリザ
ノールやトコトリエノール
など特有の成分が含まれて
います。

初春の
お慶びを
申し上げます



本年度もよろしくお願ひ申し上げます!!

話題のもち麦など業務用向けの雑穀商品が充実!

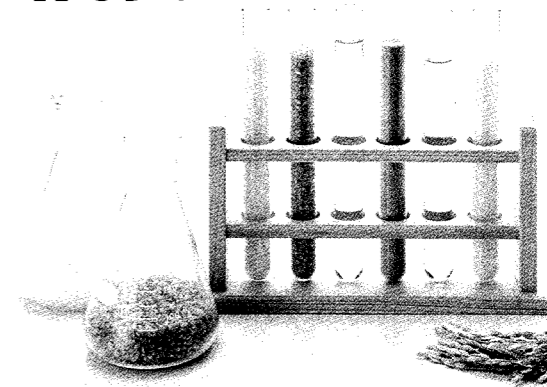
昭和の夢シリーズ好評!



- 大切な人へ贈る高級特撰煎餅【みづほのくに】
 - 【榮太樓のみつ豆・あんみつ・冷やしぜんざい】
 - 米穀店で定番の【新玄】【ポリライス】【いの一番】
 - 国産小麦粉に山芋粉とデンプン加えた【すいとん粉】
 - クセがなく栄養豊富な【ポーソーの米油】
- ※ほかにも吟味した商品を多彩に取り揃えています

御 注 文 さん たつ 〒131-0043 東京都墨田区立花 4-37-13
お問い合わせは 三辰 TEL: 03-3617-1066 FAX: 03-3619-1778

TSUNO



お米を科学する

「米ぬか」が持つ無限の可能性を追求

築野グループは、米ぬかからこめ油をはじめ、様々な成分を抽出精製し、それらを
機能性食品素材、食品添加物、化粧品・医薬原料として日本はもちろん、世界に広く販売しております。

築野食品工業株式会社 〒649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94
TEL: 0736-22-0061 FAX: 0736-22-3943
築野ライスファインケミカル株式会社
https://www.tsuno.co.jp/

お米のチカラで、くらし豊かに
ポーソー油脂株式会社

〒273-0015 千葉県船橋市日の出2-17-1
TEL: 047(435)7333 FAX: 047(435)5588 http://www.boso.co.jp



本年も
どうぞよろしく
お願い申し上げます。

お米販売の差別化・効率化にマルタカの包装機械

卓上少量計量機

Just Weigh
ジャストウェイト

両手で袋をセットして、
お米をこぼさず袋詰めできる。

業界最小のコンパクト設計
フィーダー式卓上型

フットスイッチ付だから
両手が使えて作業性アップ!

ロードセル搭載で
0.1g単位の計量表示が可能!

簡単操作で自由に
50g~1kgまで設定可能!



バックフォーマーと
一緒に使えば
作業が早い!

真空包装機 一米穀仕様

VACFORMER
バックフォーマー

自動式 150g~2kg袋に対応

専用成型ケースを使って
一度に複数個の真空成型

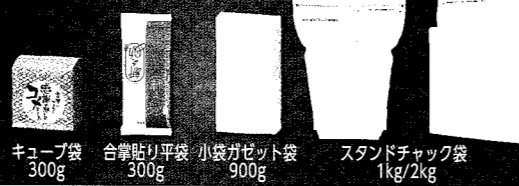
底面フラット設計だから
掃除が楽で手入れが簡単

高性能 真空ポンプ搭載
真空度が高い

長時間の作動でも大丈夫
連続稼働が可能

お米以外の真空もOK
豆類・雑穀にも対応

150g~2kg
様々な形の
真空袋を
ご用意!



キューブ袋 300g 合掌貼り平袋・小袋ガゼット袋 300g 900g スタンドチャック袋 1kg/2kg

全自動真空成型機 VACMASTER

全自動 特許取得
300g~10kg袋に対応

真空で高付加価値商品
鮮度・品質をキープ!

充填後、異物100%シャットアウト
防虫・防湿に効果発揮!

米袋300g~10kgまで対応
完全無孔袋真空包装!

業界初!オプションで
ガス充填可能!(チッ素ガス・炭酸ガス)

差別化商品づくりを
らくらくの全自動で!

安全センサー装置付き
作業時も安心

チッ素ガス
充填可!!



真空SGパック

チャック袋・平袋 兼用 全自動計量包装機

ZIPMASTER X
ジップマスター-エックス

全自動
チャック袋・平袋 450g~5kg袋に対応

平袋450g~5kg
チャック袋・平袋にも対応

毎分5~6袋
スピーディな包装能力

チャックは閉じたままでOK!
袋のセッティングが簡単

タッチパネルの簡単操作で
計量からシール・印字まで全自動

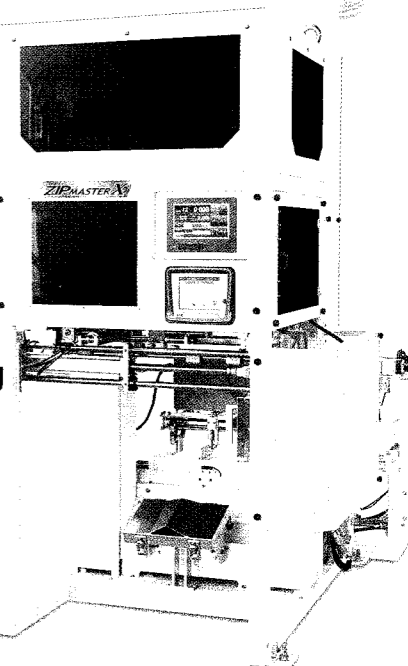
米穀類、雑穀、その他顆粒状もOK
多品種・小ロットに最適



スタンド袋



平袋



ニーズをかたちに、夢・創造。
株式会社マルタカ

本社
〒540-0027 大阪市中央区錦屋町1-1-7
東京支店/札幌・仙台・新潟・名古屋・
広島・福岡 営業所

フリーダイヤル いちばんヨイ フクロ
TEL ☎ 0120-141-296 FAX ☎ 0120-296-041
受付時間: 月~金曜 9:00~17:45(土日祝休) FAX・インターネットは24時間受付
www.marutaka-pax.co.jp

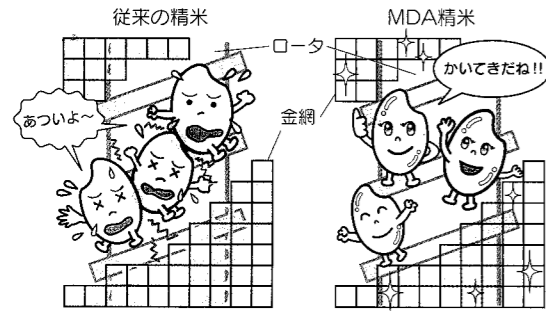
最新カタログ・キャンペーンの詳細は
資料請求【資料請求番号 SK65】していただくか、
マルタカHPから電子カタログでご確認ください。

糠がサラサラ流れ、搬送ラインへの糠付着を大幅抑制

MDA 静電気除電精米・精麦

全国各地の「食の匠」に支持され38年、精米・精麦加工の差別化に!!

精米工場の衛生環境がクリーンに!!
高度なHACCPにも対応



精米運転等によって大量の静電気が発生。その影響下、強い揚精圧力で無理に糠を取ろうとするため、コメにかかる負荷が大きい。糠の水分と混み出した糠油、コメとの摩擦が穀温上昇を招き、糠切れも悪い。

静電気除電によって糠の剥離性が向上。揚精圧力を10~30%落としても無理なく糠が取れるためコメにやさしく、表面がツルツルと滑らかな高品質精米に。糠はサラサラで糠油の滲み漏れが少なく、摩擦も少ない。

- 精米機内のスクリー・金網汚れを大幅に抑制!
- 昇降機内の糠玉・結露・カビ・害虫の発生を抑えます。
- 昇降機内のベルトやバケットがいつも綺麗に!
- 選穀機、色彩選別機内の糠玉付着抑制!
- 糠切れは抜群に良く、綺麗な白米に

MDA精米

愛知・D社

高温揚精でも歩留まり大幅アップ!

省エネ・高品質・差別化に

糠切れ抜群! 米糠詰まりの解消!

米糠がサラサラ流れる精米工場

- 砕米・割れ米の発生が激減し、精米歩留まりが大幅にアップします。
- 糠切れが良いので洗米は一回で済みます。
- 白米や糠の品質が一段とアップし、儲かる、売れるコメが出来ます。

酒米のMDA精米

奈良・N社

高度揚精でも砕けにくい!

静電気をカット!

搗精歩留まりと酒化率アップ

- 静電気除電により剥離性が向上。精米圧力を低減でき、高度精白時の「砕け」を抑えます。
- 均一に吸水、安定した蒸米に。
- サバケ良く、菌の食い付きが良好。
- 仕込みは高度揚精ほど差が出る。

MDA精麦

熊本・N社

焼酎・味噌・飼料

省エネ・高品質・差別化に

高品質と高歩留まりの精麦

- 静電気除電により流れ良く、低圧力で精麦、高歩留まり・低コスト。
- 精麦の肌糠がキレイに取れます。
- 蒸麦のベタつき解消、サバケ良くアルコール収率向上(焼酎)に貢献。

MDA炊飯

外硬肉軟な食感!

全国炊飯ベンダー工場で大好評!

ごはんが増える!

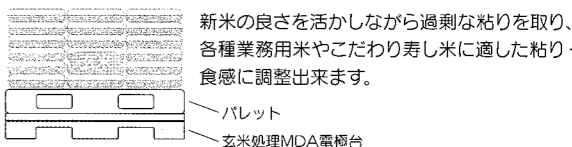
「おいしさ」と「炊き増え」両立

- ごはんが3~8%炊き増えます。
- 72時間経っても軟らかさを保ち、作りたての食味・食感を保ちます。
- 粒立ち良く、ふっくらとツヤが出て「外硬肉軟」でおいしい!

丸子電子は、(株)アイホー炊飯総合研究所とともに、農水省「革新的技術開発・緊急展開事業」の研究開発計画「業務用米等の生産コスト低減に向けた超多収系統の開発」(28~32年度)に共同研究機関として参画。28年春から国の研究機関と連携し、「チルド米飯加工方法の開発と育成系統の業務用米適性の評価」に関する精米加工実証に取り組んでいます。

こだわりの小規模MDA精米 MDA玄米処理電極台 新登場

一般精米・業務用精米から、こだわり寿し職人が認める寿し専用「熟成精米」まで対応。



お問い合わせは下記までご連絡下さい。

MDAテスト精米工場
株式会社 米屋
TEL 076-246-6000

株式会社 アイホー炊飯総合研究所
TEL 0533-88-7544
又は 090-1099-8147 平田孝一まで

MDA精米処理前、処理後のご飯の試験と検査を実施します。

水と空気と大地の
丸子電子株式会社
〒921-8831 石川県野々市市下林4-499-2
TEL (076) 246-6806 (代)
FAX (076) 248-0103